

esf



evropský sociální fond v ČR



Vodní kodex

Doplňková brožura
o minerální vodě

MMR ČR



VODNÍ KODEX

Doplňková brožura o minerální vodě



Tato brožura byla vytvořena v rámci projektu
„Školení a vzdělávání pracovníků v cestovním ruchu“ CZ.04.1.03/4.2.00.1/0001
Operační program Rozvoj lidských zdrojů (OP RLZ),
Opatření 4.2., Specifické vzdělávání.

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem (ESF)
a státním rozpočtem ČR.

MMR ČR
Praha 2007

Vodní kodex

Doplňková brožura o minerální vodě

Vydalo: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, Praha 2007

Ministerstvo pro místní rozvoj ČR

Staroměstské náměstí 6, 110 15 Praha 1, www.mmr.cz

Autoři: Josef Vrkota, Lenka Zmrzliková

Tato brožura je neprodejná.

Tato brožura slouží jako doplňkový studijní materiál o minerální vodě, navazuje na vzdělávací programy o bar managementu a lázeňství.

Úvodní kapitoly se zabývají vznikem a prvním využitím minerálních vod v historii. Další kapitoly poskytují informace o zpracování minerálních vod, pravidlech konzervace, servírování, technice ochutnávání minerálních vod, a také jejich harmonizace s vínem. Nechybí ani přehled nejnámějších českých a zahraničních minerálních vod.

Voda je nezbytnou součástí našeho života, ve vodě vznikl život.

Voda je více než pouhou podporou života.

Dostatek čisté vody zlepšuje naše zdraví, kondici a náš vzhled.

Voda se podílí na transportu vitamínů, výživy a kyslíku do buněk, tkání a orgánů.

Voda udržuje objem krve, což udržuje Vaši energii a zlepšuje koncentraci.

A čistá voda Vám dokonce může pomoci zhubnout a zlepšit Váš vzhled, protože její dostatek způsobí, že budete mít méně hlad, budete mít více energie při cvičení, lépe budete spalovat tuky a lepší hydratace učiní Vaši pokožku hladší a jemnější.

Obsah

1.	Historie minerální vody	5
2.	Co přesně je minerální voda	6
3.	Druhy minerálních vod	8
3.1.	Mattoni	8
3.2.	Hanácká kyselka	9
3.3.	Korunní	11
3.4.	Poděbradka	13
3.5.	Ondrášovka	14
3.6.	San Pellegrino	15
3.7.	Acqua Panna	17
3.8.	Vittel	18
3.9.	Perrier	19
3.10.	Evian	20
4.	Konzervace vody	22
5.	Servírování vody	23
6.	Ochutnávka vody	25
6.1.	Nástroje ochutnávání	27
6.2.	Čištění sklenic	28
6.3.	Technika ochutnávání	30
6.4.	Bodové tabulky při ochutnávání vody	34
7.	Harmonizace vody s vínem	36
7.1.	Harmonizace: Pravidla a výjimky	37
8.	Závěr	41
	Vysvětlivky	42
	Literatura	43

1. Historie minerální vody

Minerální voda vzniká za určitých geologických podmínek, které jsou v mnoha případech jedinečnými přírodními úkazy, jako např. termální prameny či neobvykle perlivá pramenitá voda.

V dávných dobách byly minerální vody díky svým zvláštním vlastnostem dokonce hojně používány ke koupání a omývání. Již starověcí Řekové si byli dobře vědomi léčebných vlastností minerální vody (byly popsány Hippokratem, lékařem a „otcem medicíny“) a často je naši předkové používali při svých náboženských obřadech.

V době Římské říše byly termální lázně živými místy společenských setkání, kde se občané koupali a popíjeli zdravou minerální vodu. S úpadkem Římského impéria došlo k poklesu popularity termálních lázní, avšak zájem o používání minerální vody k terapeutickým účelům přetrvával.

Rostoucí zájem o léčebné vlastnosti minerální vody podnítil první hydrologické studie ve 13. století, jejichž autory byli tehdejší slavní vědci a lékaři jako např. Pietro d'Albano, Michele Savonarola, Pietro da Eboli, Gentile da Foligno, Pietro da Tossignano, Tura di Castello, Falloppio, Ugolino da Montecatini (autor Traktátů z lázní) nebo Andrea Bacci (autor pojednání nazvaného Lázně).

Veřejný zájem o využití termálních lázní k terapeutickým účelům zažíval v průběhu staletí renesanci, a od poloviny 19. století a po celé století následující získaly některé termální lázně takový věhlas a renomé, jaké měli jejich římsští předchůdci. V této době začaly být terapeutické aspekty (ačkoli lázně byly vyhrazeny aristokracii a bohatým občanům) spojovány s kultem zdraví a fyzické pohody.

Po světových válkách slavné a módní termální lázně prožívaly recesi, ale samotné minerální vody se staly rozšířeným zbožím. Jejich léčebné vlastnosti neměly spojitost pouze s láznemi jako v minulosti. Nakonec měla rostoucí poptávka po širším spektru druhů minerálních vod ze strany stále vnímavější veřejnosti za následek skutečný boom v průmyslu minerálních vod, což vyústilo v nebyvalou škálu značek, kdy každá vyniká odlišnými chemickými a fyzikálními vlastnostmi.

2. Co přesně je minerální voda

Termín „minerální voda“ se vztahuje k přírodní vodě, která vzniká v podzemí a pramení ze vřidel, které mají přírodní podobu nebo jsou uměle vrtané a mohou mít vlastnosti zdraví prospěšné. Zdroj vody je úzce závislý na celém vodním cyklu, který můžeme popsat dvěma fázemi:

I. První je pronikání dešťové vody skrz podloží, během kterého dešťová voda nebo rozpouštějící se sníh proniká do podzemí prasklinami a poruchami ve skalním podloží.

II. Ve druhé fázi voda stéká působením gravitace do podzemních nádrží (kolektorů). Existuje mnoho různých druhů kolektorů, můžeme je však rozdělit do dvou základních kategorií:

1. kolektory podzemní vody, v nichž voda teče volně v saturované vrstvě podloží;
2. kolektory artézského typu, díky kterým je voda pod tlakem, ze specifických lokálních důvodů natlačena mezi dvě vodu nepropouštějící vrstvy horniny. Situace je podobná

vysokotlakému potrubí, kterým vede voda k turbínám. Zatímco se pohybuje či zůstává v podloží, fyzikální a chemické vlastnosti vody se mění a určují tak ve výsledku její konečné složení. Především se do vody dostávají minerály z hornin a dochází ke změnám teplot i množství rozpuštěných plynů. Obsah soli záleží především na chemické reakci s mateční horninou. Tento faktor má zásadní vliv na vlastnosti všech minerálních vod. Na základě celkového množství rozpuštěných pevných látek (obsahu minerálů) může být klasifikace minerálních vod rozdělena do tří kategorií:

- a. minimálně mineralizovaná minerální voda (fixní zůstatek do 50 mg/l);
- b. minerální voda středně mineralizovaného obsahu (fixní zůstatek do 500 mg/l);
- c. voda bohatá na minerální látky (fixní zůstatek přes 500 mg/l).

Voda první kategorie se nachází často v horninách, kde je průchod podložím rychlý (jeden rok či více). Kratší období v kolektorech, často spojené s nízkou rozpustností horniny (metamorfované horniny a/nebo plutoniové, které jsou bohaté na rozpustné minerály, jako např. křemík), má za následek velmi nízkou hladinu minerálů.

Na druhé straně spektra je voda, kterou ovlivnila dlouhodobější přítomnost v kolektoru, často po dobu několika desetiletí, charakterizovaná neobvyklými teplotami při vývěru jako důkaz jejího uložení v hlubokém podzemí. Tento typ vody má výrazně vyšší obsah soli, a její vznik je spojen se sopečnou aktivitou nebo s vysoce rozpustnými horninami, jakými jsou je např. evaporické usazeniny (křída, draselné soli apod.).

Metody získávání minerální vody z podzemí se liší v závislosti na typu kolektoru. Přírodní prameny jsou spojeny jednoduchým záchytným systémem. Mezi běžnější záchytné systémy patří sběrné boxy, čerpací tunely a příkopy nebo podzemní vrty v blízkosti pramene minerální vody, které zrychlují tok vody, a také zajišťují větší ochranu pro samotný vodní zdroj. V mnoha dalších případech minerální voda leží velmi hluboko v podzemí a je nutné vyvrtat studně, aby se dostala nahoru na povrch.

3. Druhy minerálních vod

3.1. Mattoni

Česká minerální voda z města Kyselka u Karlových Varů.

Historie značky začala v roce 1864, kdy Heinrich Mattoni převzal stáčírnu minerální vody v lázeňském městě Kyselce. Mattoni rozšířil provoz postavením moderní stáčecí linky a založil také distribuční síť k dodávkám vody lázeňským hostům v Kyselce, Karlových Varech a v celých Čechách. Mattoni byl zdatným obchodníkem a mistrně ovládal umění reklamy. Vývoz Mattoniho kyselky vystupňoval z 250 000 lahví v roce 1867 na 10 milionů lahví ve svém úmrtním roce 1910. Již kolem roku 1880 patřila Mattoniho kyselka k nejznámějším minerálním vodám světa. Svou dobrou pověst si zachovala až do současnosti.

Minerální voda Mattoni obsahuje komplex minerálů a důležitých stopových prvků. Alespoň jedna polovina denní konzumace tekutin by měla být pokryta minerální vodou, aby byl zaručen dostatečný příjem pro tělo nezbytných minerálů.

Tato minerální voda se rodí v panenské přírodě v okolí Karlových Varů. Obsahuje VITACTIVE – jedinečný a vyvážený poměr minerálů, který způsobuje, že Mattoni:

- je spotřebiteli hodnocena jako nejchutnější, nejprestižnější a nejkvalitnější přírodní minerální voda;
- je vhodná ke každodennímu pití, a to po celý rok;
- je ideální přírodní minerální voda pro dodržování pitného režimu;
- dodává lidskému tělu cenné minerální a stopové prvky nezbytné pro jeho optimální fungování, a tím příznivě působí na jeho vitalitu.

Předností Mattoniho kyselky je její mimořádná kvalita a univerzální použití jako stolní minerální vody v prevenci i léčbě nejrůznějších neduhů – stres, vyčerpání, únava, cukrovka.

Minerální voda Mattoni je k dostání také v pěti příchutích – citrón, pomeranč, broskev, grapefruit a zelené jablko. Příchut' dodává jemnou sladkost a zároveň zachovává typickou svěžest a výjimečnou minerální kompozici.

3.2. Hanácká kyselka

Minerální voda z obce Horní Moštěnice.

Výrobna a prodejna minerální vody Hanácká kyselka leží na jihovýchodním okraji obce Horní Moštěnice nedaleko Přerova. Zde se také nalézá nejstarší známé zřídlo vysoce kvalitní vody. Tato voda je poprvé zmiňována roku 1854. Tehdy francouzská společnost hledala v okolí pomocí vrtů ložiska černého kamenného uhlí. Při průzkumném vrtu, v hloubce asi 40 metrů, došlo místo nalezení vzorku uhlí k mohutnému vytrysknutí proudu vody ze zasazené trubky.

Od té doby zůstala voda u zdejšího obyvatelstva v takové oblibě, že i obecní správa nákladem obce na tomto místě pořídila vyzděné a přikryté studny. Tyto studně obec pronajala na řadu let drogistovi, panu Osčádalovi, a panu Dvořákovi, účetnímu z Přerova, kteří se energicky pustili do příprav ke komerčnímu využití tohoto zdroje pitné a chuti lahodné vody. Voda byla s veškerou největší opatrností nabrána do předem propláchnutých láhví, které pak byly zaslány slavnému profesorovi na české technické škole v Praze Františku Štolbovi k chemickému rozboru. Ten potvrdil, že jde o cennou kyselku alkalicko-zemito-sodnou a železitou, nasycenou volným kyslíčným uhlíčitým, obsahující též vzácné látky s léčivým významem.

Minerální voda Hanácká kyselka se jímá ze šesti vrtů, z nichž nejhlubší měří 265 metrů, ve stejném složení, jako při svém objevení. Pochází z hloubky prvohorních devonských dolomitických vápenců. Voda vzniká v podloží neogénu, v rozpukaných zkrasovělých devonských uhlíčitanových horninách nebo už v jejich podloží, sycením kyslíčným uhlíčitým hlubinného původu.

Zdravotní stav člověka, jeho aktivitu, duševní a tělesný vývoj ovlivňuje mimo jiné příjem minerálů a stopových prvků. Přírodní i ochucené minerální vody dodávané společností Hanácká kyselka obsahují optimálně vyvážené množství těchto vzácných látek:

Jód – vytváří pro člověka ve štítné žláze hormony, které ovlivňují a kontrolují rozvoj mozku a centrální nervové soustavy;

Hořčík – přítomný v kyselce má zklidňující účinky na nervový systém a je účinný i jako prevence proti srdečním chorobám;

Fluor – má velmi příznivý vliv na snížení kazivosti zubů;

Vápník – je hlavním stavebním materiálem při tvorbě kostí, zubů a je důležitou součástí svalů;

Železo – obsažené v kyselce uzdravuje pokožku, pomáhá chránit před

únavou a čistí krev;

Lithium – nejcennější prvek podporuje aktivaci kostní dřene a působí jako prevence proti skleróze, nemocím srdce, cukrovce a vysokému krevnímu tlaku.

Jedinečnou příjemně osvěžující chut' a rovnováhu minerálních látek a stopových prvků ocení nejen znalec, ale i každé lidské tělo a především mysl.

3.3. Korunní

Historie minerální vody Korunní se datuje až do roku 1876, kdy Carl Gölsdorf, majitel pozemků v okolí obce Korunní (dříve německý název Krondorf) ležící v nedalekém sousedství Karlových Varů, podchytil nepojmenovaný pramen minerální vody. Již za dva roky poté začal tento úspěšný podnikatel se stáčením a prodejem této kyselky pod obchodním názvem Krondorf.

Minerální voda Krondorf, zejména hlavní Štěpánčin pramen, byl již koncem 19. století vyhledáván pro své léčebné účinky. Lázeňský lékař z Korunní, MUDr. August Stocklów, doporučoval využití zdejší minerální vody zejména jako dietní prostředek, jako dietní stolní vodu, která lehkým způsobem podporuje proces trávení, a dále jako lék při různých nemocech. Doktor Stocklów doporučoval kyselku Krondorf především díky svému složení, zejména vyváženému obsahu hořčíku a vápníku. Kyselka Krondorf odpovídala nejpřísnějším požadavkům kladeným na kvalitní vodu. Kromě toho, tato minerální voda vynikala lahodnou a osvěžující chutí, na kterou si člověk nemusel podle doktora Stocklöwa zvykat.

Již v roce 1876 nechal Carl Gölsdorf vypracovat podrobnou analýzu, která

potvrdila vysokou kvalitu a léčebné účinky minerální vody. Tyto léčebné účinky spolu s příznivým klimatem Doupovských hor v Karlovarské oblasti vedly Carla Gölsdorfa k vybudování lázniček Korunní.

Carl Gölsdorf byl nepochybně zdatným obchodníkem, neboť koncem 19. století bylo minerální vodou Krondorf zásobované nejen celé tehdejší Rakousko, ale kyselka byla exportována také do mnoha zemí světa.

Díky své mimořádné kvalitě a získaným oceněním byla kyselka Krondorf nazývána „korunovanou princeznou stolních vod“.

Úspěšnou éru minerální vody Krondorf přerušila až první světová válka. Po válce byla stáčírna Krondorf a zásilatelství Krondorfersauerbrunn převzata rodinou Mattoni. Bohužel po 20. letech 20. století se historické prameny nezmiňují o dalším osudu lázniček Korunní.

Po druhé světové válce byl závod Korunní znárodněn a byl provozován jako divize podniku Západočeská zřídla Karlovy Vary. Od té doby se začala minerální voda prodávat pod označením Korunní, které se používá dodnes. Během padesátých až osmdesátých let si Korunní zachovala svou kvalitu a byla uznávána jako mimořádně kvalitní minerální voda. Mimo jiné byla Korunní prodávána v lékárnách a byla doporučována mladým maminkám pro pitný režim dětí. V roce 1993 byla společnost zprivatizována. První majitelé se v polorozpadlých objektech a s historickými stroji pustili do obnovy závodu Korunní. V současnosti je závod Karlovarská korunní kyselka, a.s. plně modernizován a řadí se mezi nejvýznamnější výrobce minerálních vod v České republice.

Dostupné odborné posudky i lékařské doporučení označují minerální vodu Korunní jako mimořádně kvalitní, vhodnou pro každodenní konzumaci, neboť vyniká zejména vyváženým složením minerálů.

3.4. Poděbradka

Na počátku 20. století měly Poděbrady problém s pitnou vodou. Městské studny byly mělké a pouze s povrchovou vodou. Jen zámecká studna vyhloubená ve skále nabízela dobrou vodu v dostatečném množství.

Když se město Poděbrady koncem 19. století začalo rozrůstat, bylo potřeba nalézt nové zdroje pitné vody. Proto se kníže Filip Hohenlohe rozhodl vybudovat veřejný vodovod, který by zásoboval vodou celé město.

V dubnu roku 1905 bylo započato vrtání studny na zámeckém nádvoří. V srpnu téhož roku bylo naraženo v hloubce 95,7 m na zřídelní strukturu poděbradské minerální vody.

Po zcela nečekaném objevu minerální vody „velmi lahodné chuti“, byla provedena podrobná analýza vody. Na základě jejího výsledku bylo konstatováno, že poděbradská minerální voda má všechny atributy alkalické kyselky. Další rozbor poděbradských pramenů označily Poděbradku za přírodní kyselku, alkalicko-zemito-železitou. Pozitivní hodnocení této minerální vody podnítilo knížete Hohenlohe k založení lázni, a potom také ke zřízení stáčírny minerální vody.

Po prvních objevech minerálních pramenů se hledaly i další vrty, neboť dostatek minerální vody pro nově rozvíjející se lázně byl životně důležitým požadavkem.

Stavba lázni byla zahájena v roce 1907 u pramene kněžny Charikley. Práce byly dokončeny na jaře 1908 a po vysvěcení od knížete povoláním biskupem byly zprovozněny. Poděbradskou minerální vodu bylo možno používat v léčebné proceduře při koupelích, inhalacích, zábalech a především k pití.

Poděbradka má celou řadu předností kvalitní přírodní minerální vody s nezaměnitelnou, specifickou a lahodnou chutí. Tato minerální voda je čerpána z kvalitního přírodního zdroje, je odželezněna a sycena oxidem uhličitým.

Poděbradka obsahuje významné množství kationtů – zejména sodíku, draslíku, hořčíku, vápníku a aniontů – především hydrogenuhličitanů, jodidů, fluoridů. Jedinečné vyvážené složení těchto prvků v Poděbradce optimalizuje jejich blahodárný účinek na lidské zdraví. Je možné připomenout, že vzájemná souhra vápníku a hořčíku v této minerální vodě snižuje dráždivost hladkého svalstva vnitřních orgánů i cév.

Díky jedinečnému a nenapodobitelnému složení minerálů podporuje Poděbradka dobré trávení, které je bezpochyby základem dobrého psychického a fyzického zdraví každého člověka.

3.5. Ondrášovka

Přírodní minerální voda Ondrášovka je jednou z nejstarších přírodních minerálních vod v České republice. První písemné zmínky o prameni pocházejí z roku 1260, kdy byl tento pramen objeven Zdislavem ze Šternberka. Následně nechal tuto vodu Stephan ze Šternberka prozkoumat a na základě výsledků ji označil za zdraví prospěšnou a všem obyvatelům udělil právo tuto léčivou a chuťově výbornou vodu bezplatně čerpat.

Minerální voda Ondrášovka pramení v kouzelné oblasti s neprobádanou přírodou, která je jen málo obydlená a skýtá romantické až panenské výhledy. Tato lokalita se nachází v chráněné krajinné oblasti v podhůří Nízkého Jeseníku. Výjimečnost této minerální vody spočívá ve velmi nízkém obsahu sodíku a současně vysokém obsahu vápníku, který příznivě ovlivňuje vývoj

skeletu u dětí a má příznivý vliv při léčbě odvápnění kostí.

Ondrášovka je z hlediska balneologické klasifikace hodnocena jako slabě mineralizovaná, hydrogenuhličitanovápenatá, hypotonická studená kyselka. Je minerální vodou se širokým spektrem použití. Pro svoji vynikající chuť a příznivé účinky je oblíbená po dlouhá staletí.

V minulosti byly u jejích pramenů vybudovány lázně a jako léčebná minerálka byla doporučována již ve 13. století. Její příjemná chuť byla potvrzena řadou nezávislých renomovaných laboratoří v České republice i zahraničí. Kvalita zdroje a výrobní proces je pro zaručení jakosti výrobku nepřetržitě kontrolován vlastní chemickou a mikrobiologickou laboratoří a orgány státní zdravotní správy.

3.6. San Pellegrino

S.Pellegrino je výjimečně brilantní minerální voda vyznačující se jemnými bublinkami a decentním aroma. Její struktura je dílem elegantní chuťové harmonie s intenzivním pocitem svěžesti.

Mezinárodně známá minerální voda ze San Pellegrina vytéká přirozeně z pramene artéského typu umístěného na pravém břehu údolí Brembana v lázních San Pellegrino v provincii Bergamo. Místo bylo známé již ve středověku pro svou zdravou vodu. Pramen S.Pellegrino se nedávno stal předmětem intenzivních geologických a hydrologických studií, které zahrnovaly geofyzikální průzkum do hloubky podloží a řadu detailních isotopických testů vedoucích ke zjištění celého podzemního průchodu vody od pramene do sběrného bodu. Tyto rozsáhlé geologické studie podloží, společně s vybranými chemickými a isotopickými analýzami vody, vedly

k podrobnému obrazu hydrogeologických faktorů ovlivňujících její vznik i cesty, kterou voda musí projít před tím, než dosáhne zřídla v lázních San Pellegrino.

Povodí pramene leží mezi 1200 a 1300 m n.m. v rozsáhlé neobydlené oblasti Dolomit. Z oblasti povodí stéká voda směrem dolů prasklinami a otvory v krasové dolomitové skále do hloubi několika set metrů, až narazí na překážky v neproniknutelné vrstvě tvořené křídovými usazeninami. V tomto bodě se na základě gravitace tok mění na pomalejší horizontální pohyb, během něhož začíná voda získávat své organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti. Rozpouštění evaporické vrstvy horniny, z velké části složené ze síranu vápenatého, dává vodě vysokou geochemickou kvalitu a větší cirkulační hloubka způsobuje růst teploty během jejího geotermálního vzestupu.

V poslední fázi voda S. Pellegrino dosahuje teploty 26°C. Průměrná teplota vody v této hloubce (370 m pod úrovní moře) je mezi 11 a 12°C. Tento teplotní rozdíl činící cca 15°C je výsledkem geotermálního vzestupu. Vědecky zjištěný průměrný nárůst teploty o 3°C každých 100 metrů dokazuje, že voda S. Pellegrino vyvěrá z hloubky 500 metrů pod zemí.

Během své dlouhé cesty pod zemí přichází voda do styku s evaporickými horninami a narazí na druhou překážku při své cestě, kterou je vertikální geologická rozsedlina v místě kontaktu Dolomia Principale s vrstvou nerozpustných jílovitých usazenin zvaných „Riva di Solto Claystones“. Horizontální tok vody způsobuje růst vlastního hydraulického artézského tlaku a vytlačuje se jím skalní rozsedlinou na povrch, kde vyvěrá jako pramen minerální vody S. Pellegrino.

Díky druhu skal a době, kterou stráví voda pod zemí, jsou chemické a fyzikální vlastnosti vody S. Pellegrino charakterizovány mimořádně stabilním a výjimečně bohatým mineralogickým složením.

3.7. Acqua Panna

Acqua Panna je brilantní a křišťálově čistá, příjemně měkká vyvážená voda osvěžující jemné chuti.

Voda Acqua Panna pochází z italského regionu Toskánska, konkrétně z municipalit Scarperia a Barberino di Mugello (Florencie). Pramen vody Acqua Panna se nachází ve výšce okolo 900 metrů nad hladinou moře. Zdrojem vody je lokalita o rozloze 720 hektarů, kterou vlastní společnost S.Pellegrino. Toto území je typickou horskou oblastí pokrytou hustými lesy a protkanou potoky.

Všechny prameny v této oblasti jsou výrazem mimořádně silného hydrogeologického povodí, v němž podzemní voda cirkuluje pouze v pískovcové formaci. Geologické hranice pískovce jsou v liguriánském úseku tvořeny jílem nepropouštějícím vodu. Podzemní voda obíhá v pískovcovém podloží severozápadním / jihovýchodním směrem do té doby, než se dostane do liguriánského úseku a je vytlačena nahoru na povrch (prostřednictvím přírodního zřídla) nebo teče do hydrogeologických zádrží, odkud je pumpována směrem k povrchu. Voda je obohacována při svém průtoku pod horou Gazzaro k Futa Pass minerály z okolních hornin. Celková délka jejího toku činí od severozápadu k jihovýchodu osm kilometrů.

Výzkum přírodních izotopů ukázal, že voda Acqua Panna stráví okolo 10 - 15 let v podzemí předtím, než dosáhne povrchu. Chemické složení jasně ukazuje jedinečnost hydrogeologického povodí zdroje vody Acqua Panna.

3.8. Vittel

Rodina Boulomié: je duší Vittel.

Neperlivá minerální voda Vittel prochází hlubinami Vogéz 20 až 40 let. Urazí dlouhou cestu a ta jí zaručuje minerální stabilitu a stálou osvěžující chuť.

Historie vody Vittel se započala s Louisem Boulomié. Poté, co prožil pohnutý život, se usadil v malé vesničce Vittel, v samém nitru pohoří Vogézy. Bouloumié trpěl potížemi s ledvinami, játry a žaludkem. Jaké ale bylo jeho překvapení, když si vysledoval, že pramenitá voda tamní vesnice mu notně ulevovala při jeho bolestech. Po řadě výzkumů si opatřil vědecké důkazy pro své léčebné výsledky a roku 1854 koupil pramen Gérémy. Byl přejmenován na „Velký pramen“. Boulomié dostal povolení k provozování zdrojů o rok později.

V roce 1882 byla postavena v blízkosti pramene malá dřevěná bouda – byly to skromné začátky lázeňského střediska, které se rychle proslavilo po celém světě. Synové Louise zde založili lázeňské středisko. Jejich pojetí péče se dá shrnout do tří slov: uvolnění, uzdravení a zábava.

Milióny lidí na celém světě oceňují blahodárnost této přírodní minerální vody již po dobu více než 150 let. Během svých každodenních činností, při sportování, při hodování či při práci - minerální voda Vittel poskytne stopové prvky, které dodají lidskému tělu vždy ten správný rytmus.

Voda Vittel obsahuje základní minerální látky, které udržují lidský organismus ve skvělé formě. Zmíňme například kalcium a magnézium. Je zásadním požadavkem, aby se tato harmonická kombinace nikdy nezměnila.

3.9. Perrier

Podle legendy se Hanibal s armádou po tažení Španělskem s cílem dobýt Řím rozhodne udělat si zastávku na okraji místa, které bude později nazváno „les Bouillens (Vřídlo)“. Nachází ideální místo - jeho armáda se může napájet u pramene perlivé vody, kterou vojáci shledávají velice osvěžující.

Je třeba čekat na Julia Césara, abychom znovu slyšeli mluvit o prameni. César za odměnu svým vojákům rozděloval půdu na planině Languedoc. Římané byli první, kdo zde postavili kamennou nádrž a několik staveb kolem pramene. Toto uspořádání již bylo předzvěstí lázeňského zařízení, které zde bylo vybudováno mnohem později.

V roce 1769 se panství les Bouillens stává majetkem rodiny Granier. V roce 1863 Napoleon III podepisuje dekret, kterým uznává vodu z pramene za přírodní minerální vodu. Díky mnohým vědeckým studiím, které potvrzují blahodárné účinky vody, byli na panství pozváni první lázeňští hosté.

V roce 1869 požár zničil zařízení ve Vergèze, na pramen byl vyhlášen konkurs a veškeré aktivity zde byly ukončeny v roce 1884. Bylo třeba čekat až do roku 1888, kdy Louis Rouvière, majitel a obchodník ve Vergèze odkoupil panství Bouillens. V roce 1894, uděluje pronájem pramene spojený s předkupním právem ve prospěch jednoho doktora z Nîmes. V té době bylo poprvé vysloveno jméno Perrier. V roce 1898 se Louis Perrier stává majitelem pramene Bouillens a lázeňské zařízení ve Vergèze se mění na Společnost minerálních vod, nápojů a hygienických potřeb ve Vergèze. Zbývá jen jeden nesnadný úkol: prodávat vodu v době, kdy Francouzi pijí převážně víno, pivo, nebo absint.

V té době se Perrier rozhodne zcela se soustředit na pramen a na zdokonalení procesu stáčení do lahví. Aby se upravila a přepravila voda, která má

trojnásobné množství bublinek, si doktor dal námahu s vynalezením skleněné láhve, která by měla dokonalý hermetický uzávěr.

V roce 1903 doktor Perrier uděluje pronájem St. John Harmsworthovi a posléze mu přenechává pramen. Gentleman Harmsworth při odkupu podílů od doktora dává prameni jméno toho, kdo pro pramen tolik udělal. Až do své smrti v roce 1912 doktor Perrier pokračoval neúnavně ve zhodnocování minerální vody z Vergèze, byl totiž hrdý a vděčný za to, že je navždy jeho jméno spojeno s vodou z pramene.

Perrier je přírodní minerální vodou, jak je definována ve smyslu francouzského zákona, tedy že pouze minerální voda přírodního původu má stálé složení a má vlastnosti příznivé pro lidské zdraví, které uznává ministerstvo zdravotnictví a Lékařská akademie.

Minerální voda Perrier obsahuje pouze minerální soli a přírodní plyn. Je bez cukru, bez kofeinu a bez kalorií, obsahuje velmi málo sodíku. Perrier s příchutí je nápojem z přírodní minerální vody Perrier s přípravkem z extraktů přírodních esencí. Díky jedinečnému efektu bublin, minerální voda Perrier velice příjemně uhasí žízeň a zároveň blahodárně působí na lidský organismus. Aby se zajistila kvalita a stálost bublinek při stáčení do lahví, je pramen sycen vlastním plynem, který je čerpán z velké hloubky v porovnání s hladinou minerální vody.

3.10. Evian

Tekoucí poklad z francouzských Alp.

Historie Evianu sahá až do období čtvrtohor, kdy se Rýnský ledovec sesunul

směrem k severním Alpám a zanechal za sebou morény bohaté na minerály. Samotná voda však začíná svoji pouť v podobě dešťové kapky nebo vločky na mohutných štítech francouzských Alp v oblasti Chablais, na náhorní plošině Vinzier.

Voda se časem pomalu filtrovala a přešla několika geologickými vrstvami. Tak získala bohaté množství minerálů, které zároveň slouží jako její přírodní ochrana.

Až v roce 1789 markýz Lessert objevuje v alpském městečku Evian les Bains osvěžující chuť a ozdravující účinky pramene Cachat.

Evian je přírodní minerální voda, která je balena přímo u zdroje. Neprochází žádným zpracováním ani úpravami. Tak jako lidské tělo, má neutrální PH a dokonale vyvážené složení. Voda obsahuje vápník, hořčík, sodík, hydrogenuhličitany, dusičnany a sulfáty, které jsou ve správném poměru. Evian je 100% přírodní voda bez jakýchkoliv zásahů člověka, je to voda té nejvyšší kvality a má neutrální chuť. Je dokonalým osvěžením pro lidské tělo a vhodná pro rychlé trávení. Evian se dá pít dlouhodobě a je doporučován v jakémkoliv věku – od kojenců až po seniory.

Svým složením pomáhá Evian vyplavovat škodliviny z těla. Udržuje svěžest, fyzickou i psychickou pohodu, které jsou potřebné pro zachování každodenní harmonie. Nízký obsah solí, dusičnanů i sodíku se osvědčil v dermatologii i při různých typech diet. Je známo, že právě toto složení přispívá k mladistvému vzhledu pokožky.

4. Konzervace vody

Voda je extrémně delikátní produkt, který je absolutně bezbarvý a má velmi slabé aroma a stěží znatelnou chuť. Přítomnost jakékoli cizí substance může zásadním způsobem změnit její organoleptické vlastnosti. Před tím, než se dostanou lahve vody na stůl, jsou neustále vystaveny vlivu prostředí, jakými jsou např. nárazy, změny teplot, střídání světla a tmy nebo ultrafialové záření. Všechny jevy, které by mohly změnit organoleptické vlastnosti výrobku, které jsou lidskému oku neviditelné, ale snadno zaznamatelné pro naše chuťové buňky.

Nejlepším možným způsobem uskladnění pro lahve minerální vody je na čistém, chladném, dobře větraném místě, ve stínu, daleko od kouře a dýmu či jakýchkoli jiných substancí, které by mohly ovlivnit její aroma.

Tyto podmínky slouží k tomu, aby si voda zachovala ty samé vlastnosti, které měla v době stáčení do lahví. Jde o podmínky, které musí být sledovány během celého procesu – od lahvování, během dopravy, k místu prodeje, a následně pak i k zákazníkovi.

Lahve s vodou jsou často ponechávány na nesprávném místě po dlouhou dobu, protože lidé se chybně domnívají, že nedojde k žádným změnám obsahu. Naopak. Stojí za to začít hned zajišťovat nejlepší podmínky skladování, aby byly kvality výrobku zachovány.

Minerální vody jsou zcela bezpečné produkty a jsou u zdroje neustále podrobovány kontrolám. Nicméně, stejně jako u potravin, je vhodné kontrolovat datum spotřeby, a také předejít nahromadění jejich velkého množství, které nebude spotřebováno včas.

Jakmile se lahve dostanou na místo uskladnění, měly by být ponechány ve

svých kartonech nebo umístěny do polic ve vertikální poloze. Takto mohou být rozbité lahve jednoduše odstraněny a etikety zůstanou nepoškozeny. Tímto způsobem uskladněné lahve by měly být čas od času oprášeny a pozornost bychom měli věnovat jejich cirkulaci na policích, tak aby dřívější nákupy byly vepředu a nové zboží vzadu.

Ve shrnutí lze říci, že aby se voda dostala na stůl ve výborném stavu, mělo by se s ní zacházet s takovou péčí a věnovat jí takovou pozornost jako jakémukoli jinému potravinovému výrobku.

5. Servírování vody

V technickém žargonu restaurátérů je „servírování“ používáno k označení všech fází, které způsobí, že je zákazníkům pobyt v restauraci příjemný a bezproblémový. Servírování tedy neznamená pouze předložení nápojů a jídla hostům, ale zahrnuje také celou řadu povinností, které musí být učiněny před tím, než přijdou a poté, kdy hosté opustí restauraci. Každý detail servírování vody musí proto být proveden s velkou péčí a pozorností.

Během fáze nákupu by restaurátér neměl kupovat minerální vodu pouze uvedením počtu kartónů perlivé a neperlivé vody. Měl by také po pečlivém stanovení menu zvážit a naplánovat kolik lahví, jaké velikosti a značky je třeba, a také je nutné brát v úvahu, aby se k sobě jídlo – víno - voda hodily.

Pár hodin před otevřením restaurace a vždy před servírováním je třeba se ujistit, že je připraven dostačující počet nepoškozených a čistých lahví perlivé i neperlivé vody. Je nutno vyřadit ty lahve, které mají poškozenou etiketu nebo kde etiketa chybí, a zároveň pečlivě vyčistit vlhkým hadříkem

ty, které jsou zašpiněné či zaprášené. Lahve jsou pak umístěny na vhodném chladném místě tak, aby měly teplotu vhodnou k servírování (8 - 10 °C u perlivé vody a 10 - 12 °C u neperlivé vody).

Před samotným servírováním je důležité prostření stolu, které vyžaduje velkou pozornost a pečlivost. Mohou se použít dvě skleničky na vodu – jedna na perlivou vodu, jedna na vodu neperlivou. Umístění v horní části uprostřed prostírání nad jmenovkou nebo nad ubrouskem opticky odděluje skleničky na vodu od vinných sklenic. Napravo umístíme sklenici na neperlivou vodu a vedle ní vlevo na perlivou vodu. Umístění sklenic takovýmto způsobem servírování značně zjednoduší.

Poté, co zkontrolujeme čistotu sklenic, by jsme je měli na stole otočit dnem dolů a opětovným otočením připravit k nalévání až po příchodu klienta. Nezapomeňte, že sklenice na vodu mají být připraveny pro zákazníka pro případné užití až do jeho odchodu. Jedna ze sklenic může být odstraněna pouze v případě, že zákazník sám upřesní, že bude chtít pouze jeden ze dvou druhů vody po celou dobu konzumace.

Jakmile jsou hosté usazeni ke stolu, je nejlepší nabídnout jim vodu. Je nutné se jich zeptat, jakou značku a jaký typ preferují k uhašení žízně či k podnícení chuti, zatímco vybírají své jídlo a víno.

Při nalévání vody by měly být dodržovány přesné instrukce. Voda by měla být podávána v originální chladicí nádobě a ne přelévána do karafy na vodu, protože to by mělo za následek ztrátu některých organoleptických vlastností.

Zákazníci by měli být obeznámeni s typem konzumovaného výrobku a mělo by jim být umožněno přečíst si etiketu. Stejně jako láhev vína, také láhev minerální vody by měla být po jejím přinesení ke stolu „prezentována“ a měly by být hostům podrobně vysvětleny její organoleptické vlastnosti.

Láhev by pak měla být otevřena velmi opatrně za přítomnosti hosta tak, aby se nepoškodilo hrdlo láhve. Víčko se umístí na malý talířek, aby bylo možné případné uzavření láhve, jestliže si to zákazník přeje.

Při nalévání se láhev drží za spodní část, aby se zajistilo, že etiketa zůstane viditelná. Hostova sklenka by měla být naplněna pouze jednou do 2/3 výšky sklenice. Servírujeme pokud možno z klientovy pravé strany.

Prázdné lahve musí být rychle nahrazeny plnými.

Jestliže je potřeba udržovat láhev studenou, použijte chladničku.

Poslední rada: když host přijde do restaurace poprvé, nepátrejte příliš po možné shodě a charakteristice vody, kterou nabízíte, ledaže by to sám klient požadoval. Zpravidla mají klienti představu, jaké víno si vyberou. Ved'te klienta a taktně ho nasměrujte k výběru minerální vody a ujistěte se, že pochopí rozdílné organoleptické vlastnosti jednotlivých produktů, stejně jako výhodu různých kombinací.

6. Ochutnávka vody

Voda (H_2O) je jednoduchý produkt. My všichni dobře známe její vzoreček, stejně tak i v mnoha případech molekulární strukturu a typy vazeb, které jí umožňují setrvat ve stavu kapalném. Tento jednoduchý produkt však vyžaduje rozdílnou a hlavně komplexnější charakteristiku a obohacen o minerály, které nabírá při své cestě rozmanitými půdami, získává i odlišné složení.

Voda nás doprovází na naší cestě životem a nedá se popřít, že jí určitou část denně, ať již čistou či jako součást jiných nápojů vypijeme. To jsou jedny

z hlavních důvodů, proč ji bezmyšlenkovitě pijeme s takovou lhostejností. Lidé tento produkt ani skutečně neznají. Namísto toho jej využívají a získávají z něj vše, co potřebují.

Milovat a oceňovat vodu znamená zapomenout kompletně na její funkci jako nápoje k denní konzumaci, kterou tišíme žízeň. Znamená to nahlížet na ni jako na vytříbený nápoj, jehož organoleptické vlastnosti jsou pozoruhodně zajímavé a přitažlivé.

Když člověk uspěje v rozeznávání organoleptických vlastností vody, už ji nepije jen aby uhasil žízeň, ale také aby ocenil její chuť a aroma. Člověk se tím mění z nepozorného konzumenta k vytříbenému entuziastovi. Krůček po krůčku jeho chápání vody roste tím, jak se zvyšuje jeho epikurejské potěšení z její konzumace.

K tomu, aby se člověk stal entuziastou, a později i šikovným ochutnavačem, je cesta relativně krátká. Představuje i určité překážky, ty se ale snadno překonávají. Nejzásadnější je naučit se porozumět jaké smyslové orgány konvenují s mozkem.

Vykonávat ochutnávání vody znamená vést racionální a vědomé nepředpojaté pátrání. Znamená to nasazení všech smyslů k našim službám, za účelem klasifikace její podstaty, předností i vad systematickou analýzou. K tomu musí být ochutnavač objektivní a nezaujatý. Musí se plně soustředit na vyjádření ohodnocení, které je logicky podložené a nestranné, a k tomu používat velice přísná pravidla a metodologii.

Charakteristiku vody determinují rozličné prvky: především její pH, procentáž a kvalita rozpuštěného oxidu uhličitého, i její variabilní stupeň kvalitativní a kvantitativní mineralizace. Žádná voda není identická s jinou a každá má svou vlastní osobnost a charakteristiku, proto je nutné provést

dvě vzájemně se doplňující studie: smyslovou a laboratorní analýzu.

Účely ochutnávek vody jsou nesčetné: naučit se oceňovat tento nápoj, pít ho za účelem rozpoznání jeho kvalit, naučit se schopnosti rozlišení, který druh vody se nevíce hodí k vínu či pokrmu a v neposlední řadě být schopen ji popsat tak, aby se o ní hovořilo zasvěceně na základě hlubokých znalostí.

6.1. Nástroje ochutnávání

Sklenice má od nepaměti funkci udržet v sobě tekutinu, která se má dopravit ke rtům a být konzumována. Za tímto účelem bylo v průběhu staletí vytvořeno mnoho různých nádob.

Dnes jsou vyráběny z terracotty, dřeva, kovů, plastů, papíru a skla, ale ochutnávání vody rigidně vyžaduje, aby byla sklenice z křišťálového skla, které nemá co do reaktivity na světlo a stín konkurenci. Je také hygienické, trvanlivé, kompaktní, neodráží světlo a je perfektně transparentní. Výrobky z křišťálového skla jsou schopny udržet požadovaný tvar.

Sklenice existují v nepřeborné tvarové variabilitě. Protože základ úspěchu ochutnávek vody závisí na tom, nakolik sklenice dovolí ohodnotit správný poměr organoleptický látek, je nezbytné najít ten nejvhodnější tvar sklenice k vnímání aroma a chutí vody, dokonce i těch, které jsou dobře skryty. Sklenice jsou též designovány tak, aby umožnily spotřebiteli vychutnat a ocenit každíčkou nuanci vody, prodloužit a umocnit požitek z její čerstvosti, a dokonce i okrášlit a vhodně zakončit výzdobu jídelního stolu.

Když již víme, jakou fundamentální důležitost pro nás má sklenice, je navíc nutné si uvědomit, že pokud se jedná o dva druhy vody, musíme použít i sklenice dvou různých tvarů (např. jednu pro perlivou vodu a druhou pro

neperlivou vodu).

Tyto dva typy sklenic mají některé společné charakteristiky, ale i mnohé, kterými se liší. Jejich společným rysem je materiál, z něhož jsou vyrobeny; absence úhlů a ostrých hran, síla skla, jmenovitě kolem okraje, a jsou bez nožičky. Rozdíl je naopak v jejich tvarech (jmenovitě na horním a spodním okraji sklenice), které byly speciálně vybrány pro určitý testovaný typ vody. Bylo prokázáno, že sklo je jediným materiálem, v němž je vhodné provádět řízené ochutnávání.

To, že objekt bez ostrých hran umožňuje snadné čištění, je naprosto zřejmé. Méně pochopitelné, ač evidentní je, že sklenka by měla být bez nožičky. Ve skutečnosti jsme mnohokrát vyslechli, že sklenice by měla mít nožičku, za kterou se bude držet palcem a ukazováčkem, aby se zamezilo zahřátí tekutiny uvnitř.

V našem případě, neboť aroma vody je tak subtilní a delikátní, je jistý stupeň zahřátí nutný k zahájení procesu odpařování molekul aroma s vysokou molekulární vahou. Navíc při organoleptické analýze vody není nutné kroužit sklenkou, ani ji dlouho držet v ruce. Obroučka sklenky musí být tenká, protože tak usnadní kontakt úst s vodou, a tudíž bude napomáhat vnímání chuti.

6.2. Čištění sklenic

Sklenice je nejzákladnějším nástrojem ochutnavače, tak jako je jehla pro krejčího a štětec pro malíře. Stejně jako krejčí nemůže pracovat s ohnutou nebo zlomenou jehlou a malíř se ztvrdlým a špinavým štětcem, ochutnavač nebo osoba, která ochutnávání připravuje, musí dbát na to, aby sklenky byly perfektně čisté, bez jakékoli skvrnky, zbytků či zápachů.

Jedno pravidlo, které se hned z počátku může zdát příliš hygienické, ale přesto je stále platné, spočívá v tom, že když se myjí sklenky, neměl by se nikdy používat jar nebo jakýkoli jiný saponát. A to hlavně proto, že čisticí prostředky obsahují substance pachů, které, pokud je dobře nevyčistíme následným výplachem vodou, mohou ohrozit výsledek celé čichové analýzy.

Když používáte sklenku na testování poprvé, je nutné ji nejprve řádně vymýt. Vymýváme ji nejprve teplou vodou a následně octem tak, aby se skutečně dotkla celého obvodu stěn sklenice. Tato operace vyžaduje pečlivost, aby se odstranily případné zbytky mastnoty a prachu, které se mohou nachytat na skle. Poté je třeba řádně vypláchnout sklenku dostatečným množstvím horké vody a dbát na to, aby byl dráždivý odér octa zcela vymyt.

Závěrečný výplach destilovanou vodou a následné samovolné vyschnutí sklenky otočené dnem vzhůru zamezí riziku vytvoření skvrn. Vyhneme se vytírání sklenky ručníkem.

V případě, že se takto nepostupovalo, je nutné vytřít sklenku hadříkem nebo utěrkou, která nepouští vlákna ani nežádoucí pachy. Vhodná utěrka je lněná, praná neparfemovanými mýdly a uchovávaná stranou od jiných, určených běžnému použití.

Během procesu sušení sklenky je nutné ji držet v ruce dnem směrem dolů. Tak je možné, aby okapávala, a poté byla rychle osušena zvenčí. Zatímco takto postupujeme, stále pevně držíme sklenku za její spodní okraj, palcem vložíme jeden růžek utěrky dovnitř sklenky a posunujeme jej dolů dokud nedosáhneme dna. Poté otáčíme sklenkou a zároveň stále pevně držíme utěrku tak, aby se zároveň sušila vnitřní i vnější strana.

Pokud byla sklenka řádně vyčištěna, je sklenka připravena k použití. Pro jistotu ještě zkontrolujte sklo oproti světlu (jestli na něm nejsou nějaké zbytky nebo skvrnky) a nosem očichejte, zda je vnitřek sklenky skutečně prost všech nežádoucích zápachů. V případě, že sklenka není stále perfektně připravena, ji ještě jednou důkladně vypláchněte.

Když je tento základní nástroj ochutnávání naprosto čistý, naplňte sklenku testovanou vodou předtím, než začneme hodnocení organoleptických komponent. Tj. nalijte malý díl testované vody do sklenky, pohybem ji poválejte po celém vnitřním povrchu stěn sklenky, a pak ji vylijte tak dostatečně, jak jen to je možné, a nechte sklenku okapat.

Konečně je tedy sklenka připravena k naplnění testovanou vodou.

Poté, co byla ochutnávka dokončena, opět sklenku vyčistěte, tentokrát vynechejte fázi čištění octem. Výplach sklenky octem bude nutný v pozdější fázi v případě, že byla sklenka uchovávána v prašném prostředí, vlhkosti nebo v blízkosti nepříjemných pachů, pokud nebyla delší dobu používaná, nebo pokud na ní zůstaly stopy rtěnky nebo otisky prstů.

6.3. Technika ochutnávání

Organoleptická analýza se skládá z důkladného, pečlivého a strukturovaného ohodnocení potravin či nápojů, vedeného smyslovými orgány. Senzorické stimulace, vjemy a informace odvozené z okolního světa jsou shromážděny, klasifikovány a zaznamenány receptory. Poté co byly zaznamenány, se stimuly transformují do nervových impulsů a jsou dopraveny nervy do center sensorické integrace, které jsou umístěny v oblasti kůry mozkové. Kůra mozková zpracovává a definuje vjem a odvodí korespondující počitek. Zprvu jsou vytvořené počítky filtrovány a utříděny, poté analyzovány,

upraveny a uzavřeny, a nakonec klasifikovány a archivovány vyššími mozgovými centry.

Z tohoto popisu je jasné, že pokud máme odlišit ty skutečně podstatné vjemy od banálních a vyjádřit smysluplný soud nad analyzovaným pokrmem, je nutné nejen, aby na to byl člověk zvyklý, ale také, aby byl ve vhodném prostředí a odpovídajícím psychickém stavu. Pro ochutnavače samého jsou ideální podmínky klid, dobré zdraví a nebýt unaven. Co se týče prostředí, to by pak mělo poskytovat měkké světlo, teplotu okolo 20°C a jemnou ventilaci, aby se v místnosti určené k testování nehromadily nežádoucí pachy.

Další aspekt významně limitující ochutnavače je jeho aklimatizace. Po jistém počtu ochutnávek smyslové orgány ztrácejí schopnost jemného rozlišení stimulů, protože uvykly předchozím. V takovém případě je nejlepší ochutnávku na několik minut odložit.

Hlavními nástroji v orchestru, které během ochutnávek hrají prim jsou: hmat, sluch, zrak, čich a chuť.

Hmat je třeba k ocenění fyzických kvalit nápoje a je prvním faktorem ve hře při ochutnávání nápojů. Hmat nám dovoluje ocenit čerstvost, když nalijeme do sklenky tekutinu a nabereme první doušek vody do úst.

Sluch je v tomto případě při ochutnávání nejméně používaným smyslem, nicméně trénované ucho zaznamená bubliny v perlivé vodě a potěšující ticho u vody přírodní. Tyto těžko postřehnutelné sluchové vjemy jsou užitečné při kompletaci a formulování plného porozumění vody, kterou testujeme.

Zrak hraje naopak velice důležitou roli. Senzorický svět člověka je v zásadě

vizuální. Zrak soustavně používáme v každodenním životě, ať už děláme cokoli. Umožňuje nám současně porovnávat vzorky, pokud jich není příliš mnoho. Obecně platí, že pokud člověk vybírá nápoj a rozhoduje se, zda bude dobrý či ne, nejdříve reaguje na barvu, a poté až na vůni. Vodu zakalenou nebo ne úplně čistou okamžitě zamítáme. Vizuální analýza vody nám umožňuje ohodnotit dva základní aspekty vody: čistotu a míru perlení.

Čich je nepopíratelně smyslem, který nelze ve výčtu vynechat. Množství aroma nutné ke spuštění čichového vjemu je asi kolem biliontiny miligramu, avšak aby bylo rozpoznáno, je třeba, aby byl vjem ještě silnější. Lidská čichová paměť přetrvává v čase déle než paměť barev, nicméně asociace pachů a jejich pojmenování je složitější a komplexnější, než u barev. V případě vody nám naše paměť umožňuje identifikovat přítomnost abnormálních pachů.

A konečně máme také **chuť**, která je samozřejmě jednou z nejdůležitějších smyslů, co se týče výběru pokrmů nebo nápojů, a to zejména díky našemu potěšení z ní. Chuť je chemický vjem spojený s existencí speciálních receptorů umístěných v dutině ústní. Ty jsou stimulovány ionty v roztoku.

Následující charakteristika je založena na chuťové analýze: kyselosti, slanosti, struktury, lehkosti a pocitu v ústech. Dále je chuť také vždy spojena s čichem, a pokud je nějak čichový smysl zablokován, je i chuť "paralyzována". Sensorická analýza je spojena jak s vjemy chuti, tak s čichovými, a je definována jako „chuťově - čichová“ analýza, která nám umožňuje odhadnout rovnováhu a persistenci nápoje.

Abychom vedli správnou smyslovou analýzu vod, musí mít člověk k dispozici všechny z následujících nástrojů:

- dostatečný počet sklenek s tím správným tvarem, aby mohl mít

každý testovaný vzorek svou vlastní sklenku

- testovací tabulky a pero
- karafu vody z kohoutku

Proces, kterým se řídí ochutnávky, je velice důsledný a byl pečlivě navržen tak, aby umožnil vnímání všech nuancí, které se dají ve vodě najít.

1. Jakmile je láhev otevřena, nalijte vodu do odpovídající sklenky. Naplňte ji asi do její třetiny. Pak naberte do úst řádný lok a okamžitě ohodnoťte čerstvost.
2. Vyprázdněte zbývající vodu ze sklenice a znovu ji naplňte do jedné třetiny. Nejprve pozvedněte sklenku do úrovně očí a pozorujte vodu odspodu. Horizontálním a vertikálním hodnocením vody zjistíme případnou přítomnost cizorodých částic nebo abnormální barevnost. Ochutnávač také může ohodnotit míru perlení u perlivé vody.
3. Pozdvihněte sklenku k nosu a hluboce se nadechněte v pravidelných intervalech. Tento krok opakujte několikrát. Pokud je to možné, raději se nadechněte se zavřenýma očima, abyste se lépe soustředili na čichové vjemy v každé molekule aroma.
4. Napijte se asi 15 ml testované vody. Poválejte ji po jazyku. Naveďte vodu i na zadní část jazyka a polkněte. Tento proces vám pomůže ohodnotit kyselost, slanost, strukturu, lehkost a celkový pocit v ústech.
5. Ještě jednou se řádně napijte a nechte vodu chvíli na jazyku. Pootevřete ústa a nadechněte trošku vzduchu nosem. Posunujte vodu po jazyku do zadní části úst a polkněte. Tato chuťově - čichová analýza určí rovnováhu

a persistenci vody.

6. Vypláchněte si ústa vodou z kohoutku a pokračujte analýzou následujícího vzorku vody.

6.4. Bodové tabulky při ochutnávání vody

Bodová tabulka je jedním z nejdůležitějších nástrojů ochutnavače a to hned z několika důvodů: umožňuje subjektivní analýzu co nejvíce zobektivnit, pokouší se uspořádat vjemy pěti orgánů i ty, které jsou přijímány mozkiem, usnadňuje ochutnavači jeho úkol, předchází možným chybám, hodnotí smyslové vjemy co do kvality a kvantity, a v neposlední řadě také vytváří společný jazyk zasvěcenců.

Bodová tabulka pro testování vody je snadno čitelná díky odkazům a poznámkám vedle každé položky. Shoda na základních technických termínech je zásadní pro vytvoření objektivního názoru, viz následující tabulka:

Položka	Poznámka
ČERSTVOST	Příjemný chuťový vjem přirozené chladivosti
PERLIVOST	Množství a velikost bublinek
PRŮZRAČNOST	Nepřítomnost částic ve vodní suspenzi a transparentnosti vody
NEPŘÍJEMNÉ PACHY	Čichový vjem nepříjemných pachů
KYSELOST	Vjem čerstvosti, který vnímáme, jakmile je ústní dutina naplněna vodou, a také po polknutí
SLANOST	Vjem pocházející z různých druhů solí

STRUKTURA	Celkové ohodnocení skladby a bohatosti „těla“ vody
LEHKOST	Schopnost měkkého spočinutí na chuťových pohárcích
MĚKKOST	Chuťový vjem typický pro delikátní, tónickou až sametovou vodu
ROVNOVÁHA	Vjem „zaobalující“, pochází z existující harmonie mezi různými chuťovými vjemy
PERSISTENCE	Trvání rozličných čichových a chuťových vjemů v ústech a nose

Poznámka: Pojmy jsou ve stejném pořadí v jakých je vnímáme.

Každá položka může být ohodnocena na škále od 0 do 10 (při použití výhradně sudých čísel):

0 je minimum;

10 je maximum.

Body	Poznámka
0	Žádná sensorická percepce
2	Limitovaná, ale rozpoznatelná sensorická percepce
4	Jasná, čitelná percepce
6	Intenzivní a ostrá percepce
8	Trvanlivá a příjemná percepce okamžitě pocitěná v nose i ústech
10	Trvání sensorické percepce v chuťových pohárcích

7. Harmonizace vody s vínem

Když už se znalec v oboru ochutnávek zdokonalí a vybrousí svůj um do nejmenších detailů, jsou jeho chuťové buňky připraveny naučit se, jak zharmonizovat dva další komponenty - vodu s vínem tak, aby bylo dosaženo jejich perfektní kombinace. Výsledkem je kvalita obou, pod podmínkou, že se degustátor snaží předejít jakékoli předpojatosti vůči jedné z těchto vznešených tekutin. Střídavě popíjí jednu i druhou a snaží se najít takový pocit, kde by obě dohromady zanechaly trvalý příjemný dojem, aniž by jedna nad druhou dominovaly nebo se anulovaly. Správný gastronomický akord nebo rovnováha nespočívá jen v přirozenosti navozené chuti, ale i v její kvantitě.

Například neperlivé vody (Evian) se svou sametovou lehkostí nejsou vhodné pro plná vína výrazné chuti, která by pohltila jemnou delikátnost tohoto druhu vody, ale naopak se výtečně doplňují s jemným nasládlým lahodným vínem s mírnějším procentem obsahu alkoholu.

Naprostý opak platí pro perlivé vody (Mattoni, Perrier), se svým čerstvě štiplavým půvabem jsou nevhodně párovány s víny chabé struktury. Hodí se skvěle k dobře strukturovaným archivním vínům, která imponují již sama o sobě, čímž vytváří bohatou kombinaci chutí.

K dosažení harmonické souhry obou aplikujeme princip vzájemného akordu vjemů. Dle tohoto principu musí být chuť vody lehce dominantnější než víno. Co se týče principu protiváhy, navozený vjem na straně jedné se musí na druhou stranu neutralizovat.

Pokud je víno toho druhu, že jeho chuť dlouho přetrvává v ústech, mělo by být harmonizováno vodou podobného charakteru, která je schopna kontrastovat vjem z jeho intenzity. Její funkcí je očistit patro od zbytků

vjemů, které by mohly tlumit potěšení z dalšího pití vína.

Harmonizace akordy se vyskytuje, pokud měkčí, jemně lahodné víno doplníme vodou podobných vlastností. V tomto případě tak předejdeme narážení jednotlivých chutí do sebe, nebo ještě hůře převálcování jedné tou dominantnější.

Tímto způsobem se jemnější tóny alkoholu a lehkost na jazyku zvýrazní, protože menší míra zahřátí vyvolaného vínem je prodloužena jemnější vodou, kdežto pokud by silnější typ vody převálcoval chuťové pohárky, k prodlouženému trvání chuti v ústech by nedošlo.

Dále pak jsou kyselost, příchut' i podíl tříslovin ve víně lemovány srovnatelnou kyselostí a podílem tříslovin ve vodě a stimulují slinění, čímž kompenzují suchost v hrdle způsobenou tříslovinami. Obecně napomáhají „vypláchnutí“ úst.

Znalost harmonického spojení vína s vodou v jedinečný celek je uměním, ale určitě ne pro opravdového mistra. Směrnice, které jsme zde za tímto účelem poskytli, jsou dostačující, a pokud je doplníme přímou zkušeností a experimentováním, budeme si více uvědomovat tyto vjemy během každého jídla.

7.1. Harmonizace: Pravidla a výjimky

Praxe v harmonizaci vody s vínem zahrnuje širokou škálu proměnných a variabilita výsledných chutí je prakticky nekonečná, v mnoha případech i neopakovatelná. Faktem je, že zatímco jsou ve vodě stále přítomny určité organoleptické charakteristiky (pokud jsou řádně zachovány podmínky skladování), víno může být považováno za autentickou nutriční substanci

a pyšní se škálou vůní a chutí, což jsou velice proměnlivé faktory. Kromě toho stojí za to poskytnout několik směrnic a pouček, co a jak vybrat, a které typy harmonizace jsou více žádoucí nebo naopak vhodné k vyloučení.

Čerstvá a ovocná bílá vína:

Jejich jednoduchý a příjemný charakter se odráží v barvě, bouquetu a chuti, obecně připomínají samo ovoce. Je k nim doporučována neperlivá voda, např. Evian, Acqua Panna, Vittel.

Bílá vína, která zrála v sudech:

V tomto případě jsou faktory ovlivňující aroma a chuť mnohem komplexnější, kontakt se dřevem vyzdvihuje ovocné aroma a dodává navíc jemný nádech příchuti koření, chuť je oblá a alkohol nás hřeje na jazyku. Tento druh vín je výtečné kombinovat s neperlivými vodami Evian, Acqua Panna a Vittel díky lehkosti a jemnému tónu.

Růžová vína:

Nabízejí široké možnosti organoleptických jevů, které závisí na výrobních technologiích. Pokud jsou mladá, čerstvá a lehká, skvěle se mísí s neperlivými vodami, a jestliže obsahují vyšší podíl alkoholu, pak s perlivými vodami.

Mladá červená vína typu beaujolais:

Tento typ vín je zřetelně ovocný, chuť čerstvá, lahodná a uvolněnější díky chybějícím tříslovinám. Doplňují se skvěle jak s neperlivými vodami, tak s perlivými.

Mladá červená vína:

Mají intenzivní vůni připomínající bylinky a malé červené plody, na patře cítíme zřetelnou kyselinku s obsahem tříslovin. Dojem z vína na jazyku

dlouho přetrvává, což je faktor, který se dobře kombinuje s perlivou vodou Mattoni.

Lehce plnější červená vína:

Do této kategorie spadají vína, která skrývají pod povrchem navíc druhotné aroma připomínající zralé ovoce, koření a rozličné jiné vůně. Taková vína jsou vysoce ceněna a poskytují příjemné, vyrovnané chuťové spektrum, tudíž dobře harmonují s perlivými vodami - Mattoni a Perrierem.

Plná vyzrálá červená vína:

Tato vína mají silnou osobnost a plný, komplexní bouquet. Na jazyku jsou oblá a jemná, přestože na hraně jasně čitelná. Díky své dlouhotrvající chuti a vysokému podílu tříslovin harmonizují obdivuhodně dobře s perlivými vodami.

Aromatická sladká šumivá vína:

Tato vína obvykle podáváme s dezerty kvůli jejich lehké a živé chuti. Ideálně je doplníme neperlivou vodou Acqua Panna, Vittel a Perrier.

Alkoholizovaná vína:

Mohou být suchá či sladká. Dojem, který vyvolávají je silně variabilní, počínaje efektem na patře, kde se rozehrají jemné hřejivé tóny způsobené alkoholem a štiplavou čerstvostí na jazyku, a intenzivním vjemem vhodné míry kyselosti. Tato mnohostrannost je činí vhodnými jak pro perlivé vody, tak pro neperlivé vody.

Jakýkoli výčet pravidel vždy naráží na připomínky a vyvracení. I zde existují výjimky, které předchozí pravidla harmonizace vody a vína zpochybňují:

Klasická šumivá vína a šampaňské bez ročníku:

Tato vína musí exkluzivně doprovázet neperlivé vody typu Vittel, Evian, Acqua Panna, protože vyzařují elegantní aroma a nabízejí perfektně vyvážené spektrum chutí.

Známková červená vína:

Pokud jsou tato vína konzumována samostatně a ne během jídla, pak by je měla doprovázet neperlivá voda, aby zvýraznila krásný dlouhý efekt na patře a umožnila nám tím vychutnat každý doušek.

Plná bílá vína se silnou strukturou:

Tato vína, která zráním v sudech a v lahvích získala své charakteristické trvanlivé aroma a chuť, mohou být jedině správně zharmonizována intenzivním perlením vody S. Pellegrino či Mattoni.

Bílá vína servírovaná jako aperitiv:

Jsou ideální s Mattoni a Perrierem, protože jejich oxid uhličitý vyvolá sekreci trávicích šťáv a zvýší náš apetit. Tím, že sjednotíme toto víno s perlivou vodou, získáme sám důvod aperitivu: organismus je připraven na nadcházející jídlo.

8. Závěr

Minerální vody (alespoň ty klasické) se svým složením vymykají složení běžné pitné vody. To je na jedné straně diskvalifikuje, aby byly jako pitná voda používány, ale na druhé straně to z nich dělá určité zvláštní vody, můžeme použít i výraz výjimečné.

Mají vyšší obsah minerálních látek, mají zvláštní chuť (mohou tedy posloužit každému, kdo si chce dopřát k dobrému jídlu i něco zvláštního k pití), některé se tradičně využívají v lázeňství k pitným kúram.

A právě proto, že jsou to vody zvláštní až výjimečné, tak k nim také tak – jako k výjimečným potravinám – přistupujme. Občas si dopřejme pitnou kúru (nejlépe, když nám ji doporučí lékař), občas si takovou vodu dopřejeme v restauraci, nebo i doma, jako zvláštní, chutný nápoj, ale nedělejme z nich něco, co nejsou: základní poživatina denní spotřeby.

Vysvětlivky

Artéský = podzemní voda s napjatou hladinou , při navrtání vystupující pod tlakem k povrchu

Balneologická klasifikace = odvozeno od slova “balneologie”, nauka o léčivých vodách, lázních a jejich účincích na lidský organismus

Evaporace = proces, při kterém kapalina přechází ze skupenství kapalného v plynné, vypařování; evaporický = vypařující se

Geotermální = související s tepelnou energií uvnitř Země

Hypotonický = snižující krevní tlak

Metmorfovaný = měnící tvar; přeměněný

Organoleptické vlastnosti = charakteristické vlastnosti potravin (tj. chuť, složení, příchut', vůně a vzhled)

Percepce = vjem, vnímání

Plutóniový = plutonit = hlubinná vyvřelina, která krystalovala ve větších hloubkách zemské kůry

Saturovaná vrstva podloží = nasycená vrstva podloží

Literatura

Mikšovic, A. (1999): Bar: Provoz a produkt. OFF s.r.o., Praha, 306 s.

Velišek, J. (2002): Chemie potravin. OSSIS, Tábor, 1038 s.

Velký slovník naučný, Diderot, 1999.

Odborné časopisy

Beverage and Gastro

Drinks International

Magazín HORECA

Regál

Zboží a prodej

Internetové odkazy

Carlsbad Minerál Water – Karlovarské minerální vody.

<http://www.mattoni.cz>

Hanácká kyselka. <http://www.hanackakyselka.cz>

Korunní. <http://www.korunni.cz>

Lékárna.cz – internetový obchod s léky, vitamíny. <http://www.lekarna.cz>

Ondrášovka s.r.o. <http://www.ondrasovka.cz>

Perrier. <http://www.perrier.cz>

Poděbradka.cz. <http://www.podebradka.cz>

S. Pellegrino – Mappa delle Stelle. <http://www.sanpellegrino.it>

Svat minerálních vod. <http://www.svaz-mv.cz>

Vittel. <http://www.vittel.cz>

Wikipedie, otevřená encyklopedie. <http://cs.wikipedia.org>

esf



Ministerstvo práce a sociálních věcí ČR
Odbor řízení pomoci z ESF
Na Poříčním právu 1, 128 01 Praha 2
www.esfcr.cz, esf@mpsv.cz

Ministerstvo pro místní rozvoj
Staroměstské náměstí 6
110 15 Praha 1
www.mmr.cz